taurus

MY COOK



Robot de cuisson Mycook



Cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi d'acheter un appareil électroménager de la marque TAURUS.

Sa technologie, sa conception et sa fonctionnalité, ainsi que le fait qu'il réponde aux normes de qualité les plus strictes, vous garantissent une satisfaction à long terme.



Conseils et mesures de sécurité

- Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil sous tension et la conserver pour toute consultation ultérieure. La non-observation et application de ces instructions peuvent entraîner un accident.
- Avant la première utilisation, nettoyer toutes les parties du produit qui peuvent entrer en contact avec les aliments, en procédant tel qu'indiqué dans la section nettoyage.

Environnement d'utilisation ou de travail

- Cet appareil chauffe par induction. Ne pas placer sur la surface de travail d'objets métalliques tels couteaux, fourchettes, cuillères et bouchons, ces derniers pouvant chauffer.
- Maintenir éloignés les enfants et les curieux lorsque vous utilisez cet appareil.
- Placer l'appareil sur une surface plane, stable et pouvant supporter des températures élevées, éloignée d'autres sources de chaleur et de possibles éclaboussures d'eau.

Sécurité électrique

- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagé.
- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.
- Raccorder l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant 16 ampères.
- La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base de la prise de courant. Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.
- Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se rompt, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il y a des signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- Ne pas forcer le câble électrique. Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Ne pas laisser le cordon de connexion entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Extraire et disposer de la longueur de câble nécessaire pour utiliser l'appareil sans prendre de risques.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.

Sécurité personnelle

- Prendre les précautions nécessaires pour éviter de mettre en marche involontairement l'appareil.
- Ne pas toucher les parties mobiles de l'appareil en marche.
- Ne pas toucher les parties métalliques ou le corps de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne, ceci peut entraîner des brûlures.

Utilisation et précautions

- Ne pas utiliser l'appareil si les accessoires ou fournitures qui lui sont assemblés présentent des défauts. Les remplacer immédiatement.

- Ne pas utiliser l'appareil si les accessoires ou fournitures ne sont pas correctement assemblés.
- Ne pas utiliser l'appareil avec le récipient vide.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne pas faire bouger ou déplacer l'appareil en cours de fonctionnement.
- Ne pas dépasser la capacité de pesage maximale de l'appareil.
- Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.
- Respecter les niveaux MAXIMUM et MINIMUM.
- Après utilisation, débrancher l'appareil, ne pas se fier au détecteur de récipient.
- Débrancher l'appareil du secteur tant qu'il reste hors d'usage et avant de procéder à toute opération de nettoyage, de réglage, de mise en place ou de changement d'accessoires.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique, et non professionnel ou industriel.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Ne pas laisser des personnes non familiarisées avec ce type de produit, des personnes handicapées ou des enfants l'utiliser.
- Laisser l'appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes handicapées.
- Ne pas ranger l'appareil s'il est encore chaud.
- Vérifier que les grilles de ventilation de l'appareil ne sont pas obstruées par de la poussière, de la saleté ou tout objet.
- Maintenir l'appareil en bon état. Vérifier que les parties mobiles ne sont pas désalignées ou entravées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- Pour une utilisation correcte, nettoyer la base de la carafe et le capteur de température de l'appareil (Images 1 et 2).



Image 1

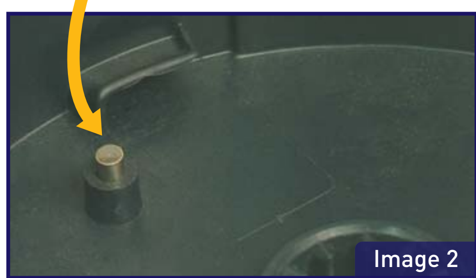


Image 2

- Vérifier régulièrement le parfait état du joint du couvercle.
- Vérifier que le couvercle est parfaitement fermé avant de mettre en marche l'appareil.
- Ne pas ouvrir le couvercle lorsque le liquide que contient le récipient est en train de bouillir.
- Toujours utiliser l'appareil sous surveillance.
- Faites spécialement attention pendant les opérations de montage et démontage des accessoires. Les lames sont aiguisées, procéder avec précaution et éviter le contact direct avec le tranchant.
- Toute utilisation inadéquate ou non conforme aux instructions d'utilisation comporte un risque, invalide la garantie et annule la responsabilité du fabricant.

Description et accessoires (Images 3 et 4)


Image 3


Image 4

Pour gagner de la place, Mycook est emballé avec la carafe placée dans une position qui n'est pas celle d'utilisation.
Pour sortir la carafe de l'unité centrale, la prendre par la poignée, la faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en haut et la lever (Image 5).



Image 5

Lorsque vous retirez l'appareil de l'emballage, assurez-vous que tous les composants sont inclus et qu'ils sont en parfait état.

Accessoires et documentation comprise dans l'emballage

Mycook: Unité centrale. Verre doseur. Couvercle du récipient. Joint couvercle. Carafe. Égouttoir. Lames. Joint lames. Support carafe avec bride fixation lames.
Accessoires cuisson vapeur: Plateau métallique. Plateau en plastique. Couvercle plateau. Joint plateau.
Spatule pour mélanger.
Spatule avec manche démontable.
Livre de recettes.
Manuel d'instructions.
Garantie.
Livret sur les Services d'Assistance Technique.

Description des accessoires


Image 6

Verre doseur (Image 6)

Le verre doseur sert à:
1. Mesurer la quantité des différents ingrédients. Indiquer les différentes mesures. Sa capacité maximale (jusqu'au rebord) est de 100 ml.
2. À éviter les éclaboussures.
3. À éviter de perdre de la chaleur durant la cuisson. (Position élevée) (Image7).
4. À extraire facilement le couvercle de la carafe (Position de blocage) (Image7).

Utilisation. Placer le verre doseur dans le trou central du couvercle. Vérifier qu'il est possible de le placer dans une position élevée, en posant pour cela les rebords du verre doseur sur les supports de l'orifice central du couvercle (Image 7-1), et dans une position de blocage, en posant l'anneau du verre doseur sur l'orifice central du couvercle et en le faisant tourner à fond pour l'ajuster au couvercle (Images 7-2 et 7-3).
Il est possible d'ajouter des liquides dans la carafe avec le verre doseur placé dans le couvercle.



Image 7

Attention: Pour retirer le couvercle sans se brûler lors d'une opération de cuisson, refroidir le verre doseur et le placer sur le couvercle, en position de blocage.

Couvercle carafe (Image 8)

Le couvercle sert à fermer la carafe et à activer les capteurs pour que la Mycook puisse détecter sa présence.
Il dispose d'une fente à l'avant qui s'emboîte au verseur de la carafe et d'une languette percée à l'arrière qui s'emboîte et s'ajuste à la fente de la poignée.
Il dispose également d'un orifice sur sa partie centrale qui sert à ajouter les aliments, à introduire la spatule pour les retirer et à ajuster le verre doseur (Image 8).
Il comporte un joint en silicone qui évite que les liquides débordent entre la carafe et le couvercle.

Lors de l'installation du joint en silicone, s'assurer que le côté épais du joint est en contact avec le couvercle.


Image 8

Important. Ne jamais utiliser le couvercle sans avoir correctement installé le joint (Images 9 et 10).


Image 9

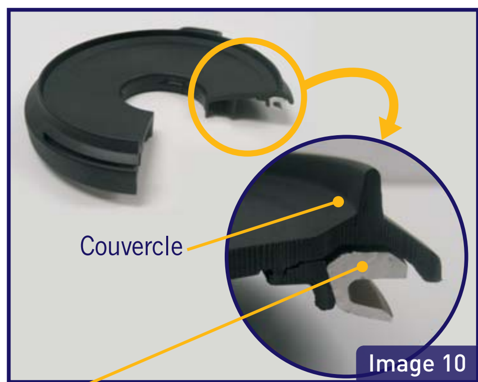


Image 10

Le côté épais du joint doit être en contact avec le couvercle.

IMPORTANT. NE JAMAIS OUVRIR LE COUVERCLE DE LA CARAFE LORSQUE LA MYCOOK EST EN MARCHE, EN RAISON DU RISQUE DE DÉBORDEMENT ET/OU DE BRÛLURES. AVANT D'OUVRIR LE COUVERCLE DE LA CARAFE, ARRÊTER LA MYCOOK ET ATTENDRE QUELQUES SECONDES QUE LES LAMES SOIENT COMPLÈTEMENT AU REPOS.

La carafe

La carafe a une capacité maximale de 2 litres. On trouve dans sa partie intérieure une échelle de mesures de 1 litre, 1,5 litre et 2 litres (Images 11 et 12).



Image 11



Image 12

Pour enlever le couvercle de la carafe: Faire glisser la poignée vers le bas et une fois le couvercle déboîté, le retirer en le tirant ou en tirant sur le verre doseur dans la position de blocage (Images 13 et 14).



Image 13



Image 14

Pour mettre le couvercle de la carafe: Ajuster la languette frontal du couvercle dans la fente de la poignée (image 15), abaisser la partie postérieure du couvecle (image 16) et pousser le couvercle dans le sens indiqué (images 17a–17b) jusqu'à entendre un clic, qui indique qu'il a été correctement ajusté.



Image 15



Image 16


Image 17a


Image 17b

Pour installer la carafe: Prendre la carafe par la poignée et la placer dans l'unité centrale en faisant correspondre les flèches situées sur la base de la carafe avec celles de l'unité centrale. Faire tourner la carafe dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la flèche de la base de la carafe coïncide avec le cadenas de l'unité centrale (Image 18).



Image 18

Pour retirer la carafe: Prendre la carafe par la poignée et tourner à fond dans le sens des aiguilles d'une montre (les deux flèches correspondent) et la lever (Image 19).



Image 19

Important: Pour des motifs de sécurité, il est impossible de mettre ou de retirer le couvercle de la carafe lorsqu'elle est ajustée à l'unité centrale. (La flèche de la base de la carafe coïncide avec le cadenas de l'unité centrale). (Image 18-2) Ne pas forcer. Certains éléments de sécurité pourraient se rompre. Pour pouvoir mettre ou retirer le couvercle de la carafe, il faut le déboîter de l'unité centrale en le tournant à fond dans le sens des aiguilles d'une montre. (La flèche de la base de la carafe correspond à la flèche de l'unité centrale. Image 19-1). Ne pas activer la fonction de chauffe lorsque la carafe est vide.

Support carafe avec bride fixation lames (Images 20 et 21)

Le support de la carafe sert:
1. À fixer les lames de la carafe.
2. À fixer la carafe à l'unité centrale.
3. À poser la carafe, lorsqu'elle est chaude, sur toute surface sans risque de brûlures.


Image 20


Image 21

Lames (Image 22)
Les lames comportent deux pivots latéraux dans leur support qui servent à les centrer et les fixer correctement sur la carafe (Image 22).


Image 22

Pour enlever les lames de la carafe:
- Déplacer la bride fixation lames 180° en position ouvert et tirer sur le support carafe, comme indiqué par les flèches (Images 23 et 24).
- Retirer les lames de la carafe, en faisant attention à ne pas vous couper (Image 25).


Image 23


Image 24


Image 25

Pour installer les lames sur la carafe : Placer les lames dans les emplacements de la carafe, en faisant attention à ne pas vous couper (Image 25).

Retourner la carafe en maintenant en place les lames à leur place avec la main (Image 26).


Image 26

Emboîter le support de la carafe (avec la bride fixation lames en position ouvert) sur la lame et sur les trois pivots de la base de la carafe (Image 27).


Image 27

Déplacer la bride fixation lames 180° en position fermée en vous assurant qu'elle arrive à la limite (Image 28).


Image 28

Important. Le joint des lames doit être correctement positionné en permanence. Prenez garde en manipulant les lames car elles sont très aiguisées. Ne jamais submerger les lames d'eau, ni les laver dans le lave-vaisselle étant donné que si de l'eau entre à l'intérieur, son mécanisme interne se détériore.

Spatule (Image 29)


Image 29

La spatule sert à retirer les aliments, à éviter qu'ils ne collent aux parois de la carafe et à vider la carafe.

Elle se compose de deux pièces démontables : la tête, fabriquée dans un matériau gommeux et mou pour ne pas rayer la carafe, comporte un anneau de sécurité qui empêche tout accès aux lames. Le manche, sert en outre à retirer l'égouttoir de la carafe et à le fixer pour les opérations de filtrage.

Pour démonter le manche de la spatule: prendre la spatule dans une main et pousser avec le pouce l'anneau de sécurité (image 30a). Pour monter le manche de la spatule: joindre les deux parties et pousser jusqu'à ce qu'elles s'accouplent (image 30b).


Image 30a


Image 30b


Image 30c

Important. Ne jamais introduire la spatule dans l'orifice central du couvercle si vous êtes en train de travailler avec l'accessoire de mélange incorporé dans les lames. (Image 31).


Image 31

Attention. Ne jamais utiliser d'autres ustensiles pour remplacer la spatule. Ceci peut s'avérer dangereux. (Image 32).



Image 32

Spatule pour mélanger (Image 33)

La spatule de mélange sert:

1. À monter crème Chantilly, crèmes, blancs en neige…
2. À remuer des aliments sans les broyer.
3. À éviter que les aliments ne collent aux parois de la carafe lorsque ceux-ci sont chauds.


Image 33

La spatule de mélange ne se monte sur les lames que dans une position en exerçant une légère pression vers le bas jusqu'à entendre un clic, qui indique qu'elle est correctement fixée. (Image 34).

La spatule de mélange se démonte des lames en tirant vers le haut jusqu'à la déboîter. (Image 35).


Image 34


Image 35

Important. Ne jamais utiliser la spatule de mélange à des vitesses supérieures à 5.
Ne jamais introduire la spatule dans l'orifice central du couvercle si vous êtes en train de travailler avec la spatule de mélange incorporée aux lames. (Image 31).

Égouttoir (Image 36)


Image 36

L'égouttoir sert:
1. À cuisiner des ingrédients qui n'ont pas besoin d'être mélangés ni broyés. (Image 37).
Pour enlever l'égouttoir de la carafe, ajuster le manche de la spatule dans la fente de l'égouttoir et lever-le en produisant un léger effet de levier. (Image 38).


Image 37


Image 38

2. À filtrer ou égoutter bouillons, laits frappés, jus.
Fixer le panier avec le manche ou la spatule lors du filtrage. (Images 39 et 40).

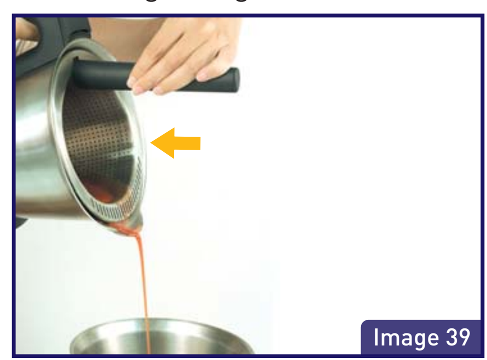

Image 39


Image 40

3. Pour éviter les éclaboussures et permettre à la vapeur de s'évacuer, lorsque vous travaillez avec des aliments chauds.
Placer le panier à l'envers sur le couvercle de la carafe, en s'assurant d'avoir préalablement retiré le verre doseur (Image 41).



Image 41

IMPORTANT. LORSQUE VOUS TRAVAILLEZ AVEC DES ALIMENTS CHAUDS, LES TEMPÉRATURES ATTEINTES SONT ÉLEVÉES. PRENDRE GARDE LORSQUE VOUS MANIPULEZ LES ÉLÉMENTS, NOTAMMENT LES PARTIES MÉTALLIQUES, EN RAISON DES RISQUES DE BRÛLURES.

Accessoires cuisson vapeur (Images 42 et 43)


Image 42


Image 43

Les accessoires pour cuisiner à la vapeur sont:

1. Plateau métallique, fabriqué en acier inoxydable, qui comporte deux poignées latérales en plastique, un support en plastique pour l'assembler à la carafe et un joint en silicone pour éviter que les liquides ne débordent entre la carafe et le plateau.
2. Plateau en plastique.
3. Couvercle plateau.

Pour ajuster le plateau métallique à la carafe, procéder de la même manière que pour la fermeture du couvercle : ajuster la languette frontal de la base du plateau dans la fente de la poignée (image 44-1), abaisser la partie postérieure du plateau sur la carafe (figure 44-2) et appuyer dans le sens indiqué jusqu'à entendre un clic, qui indique qu'il a été correctement ajusté (figure 44-3)


Image 44-1


Image 44-2


Image 44-3

Important. Le plateau métallique doit toujours être emboîté/déboîté de la carafe hors de l'unité centrale.

Pour désinstaller le plateau métallique de la carafe: Faire glisser la poignée vers le bas et une fois désinstallée, retirer le plateau (Images 45 et 46).



Image 45



Image 46

Lors du nettoyage du plateau métallique, il est recommandé de démonter le joint pour le laver séparément.

Pour manipuler l'ensemble carafe-accessoire vapeur dans l'unité centrale, procéder de la même manière que pour la carafe (image 47).



Image 47

Important. Le joint du plateau métallique doit toujours être correctement installé (Images 9 et 10).

IMPORTANT. LORSQUE VOUS CUISINEZ À LA VAPEUR, LES TEMPÉRATURES ATTEIGNENT JUSQU'À 100° C. SOYEZ PRUDENT LORSQUE VOUS MANIPULEZ LES ÉLÉMENTS, NOTAMMENT LES PARTIES MÉTALLIQUES, EN RAISON DES RISQUES DE BRÛLURES.

Les étapes pour cuisiner à la vapeur sont détaillées dans le livre de recettes.



Mode d'emploi

Tableau de commandes de l'unité centrale (Image 48).

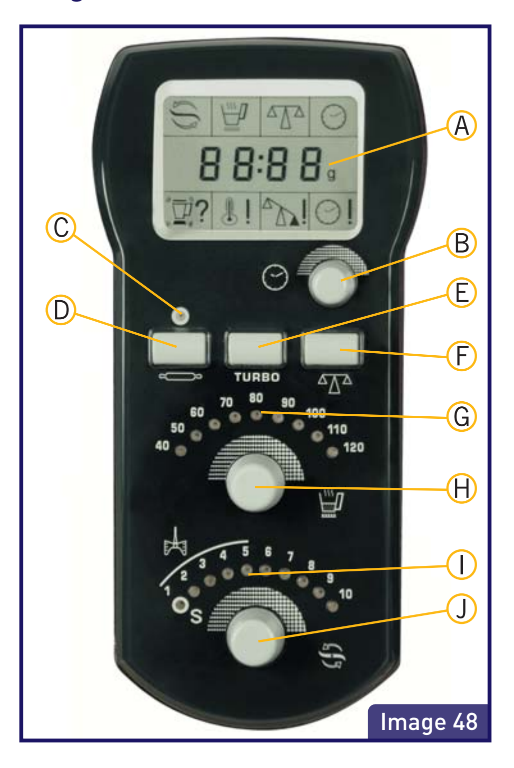


Image 48

A Écran numérique
B Commande sélecteur de temps
C Voyant lumineux de fonction pétrissage activée
D Touche de pétrissage
E Touche de vitesse turbo
F Touche activer balance
G Voyants lumineux de température
H Commande sécteur de température
I Voyants lumineux de vitesse
J Sélecteur de vitesse

Unité centrale (Image 49)

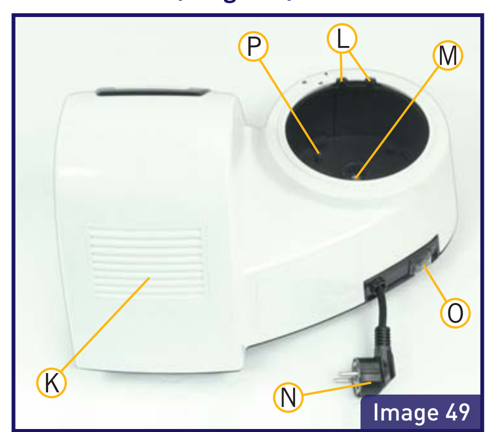


Image 49

K Grilles de ventilation
L Capteurs de présence de carafe
M Entraînement lames
N Câble de connexion électrique
O Interrupteur de mise sous/hors tension
P Capteur thermique de la carafe

L'unité centrale de fabrique comporte, afin d'éviter les pannes, un butoir qui bloque la balance lors de son transport.

Attention. Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil, vous devrez débloquer la balance en suivant les indications suivantes (retourner l'appareil comme illustré image 50):
1-Déserrer la vis indiquée par la flèche au maximum (la vis ne peut pas être quittée)
2-Faire glisser le levier à la position « ON »
Par mesure de sécurité durant le transport, il est recommandé de bloquer la balance. Pour cela, procéder de la manièere suivante :
1-Faire glisser le levier à la position « OFF »
2-Serrer la vis indiquée par la fllèche au maximum



Image 50

Placer la Mycook sur une surface plane, stable et pouvant supporter des températures élevées, éloignée d'autres sources de chaleur et de possibles éclaboussures d'eau.

Ne pas couvrir ni obstruer les grilles de ventilation situées sur la partie arrière de l'appareil.

- Extraire la longueur de câble nécessaire du rangement prévu à cet effet (Image 51).


Image 51

- Raccorder l'appareil au secteur.
- Mettre l'appareil en marche en actionnant l'interrupteur de mise sous/hors tension. L'appareil réalise un contrôle automatique et l'écran numérique affiche 00:00 (Image 52).

L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.



Image 52

Écran numérique (Image 53)

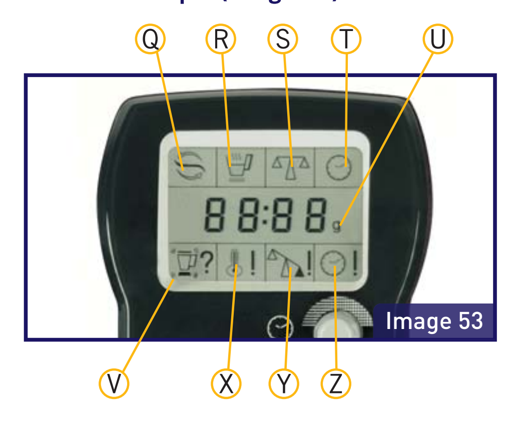


Image 53

Icônes de fonction de la partie supérieure.

Q Lames activées.
R Chauffage activé.
S Balance activée.
T Compteur de temps activé.

Icônes de contrôle de la partie centrale :

U Compteur de temps/Compteur de poids. Symbole grammes (fonction balance).

Icônes d'alerte de la partie inférieure :

V Absence de carafe ou carafe mal couverte/mal placée.
X Excès de température ou température élevée.
Y Excès de poids.
Z Compteur de temps épuisé.

Commande sélecteur de temps (Image 54)

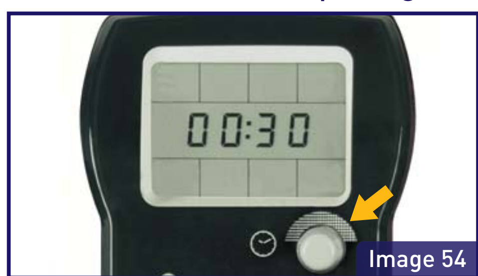


Image 54

Tourner la commande lentement vers la droite pour sélectionner le temps de fonctionnement. Maximum : 90 minutes.
Tourner la commande lentement vers la gauche pour réduire le temps.

Échelle d'activation:
De 0 à 1 minute. Va de seconde en seconde.
De 1 minute à 10 minutes. Va de 30 secondes en 30 secondes.
De 10 minutes à 90 minutes : Va de minute en minute.
En tournant la commande rapidement, la sélection devient plus rapide.

Touche de pétrissage (Image 55)

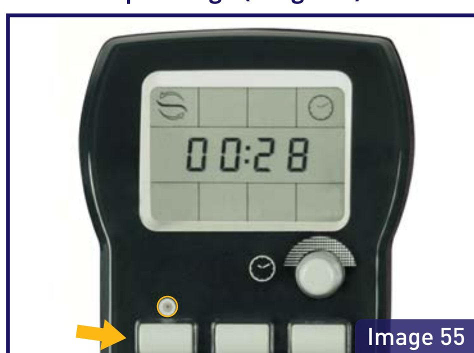


Image 55

Appuyer sur la touche pour activer la fonction pétrissage. Le voyant lumineux s'active et le compteur commence à tourner.
Appuyer sur la touche pour désactiver la fonction pétrissage. Le voyant lumineux s'éteint.
Lorsque la fonction pétrissage s'achève, et lorsque le temps de fonctionnement a été préalablement choisi, l'appareil émet un signal sonore d'avertissement et le voyant lumineux clignote (Image 56).



Image 56

Pour arrêter, appuyer de nouveau sur la touche de pétrissage.
Cette fonction est indiquée pour préparer un mélange homogène de tout type de pâtes.
La fonction pétrissage s'active depuis le mode arrêt. Il est impossible d'activer cette fonction si la carafe a une température supérieure à environ 60° C.

Touche de vitesse turbo (Image 57)

Maintenir la touche enfoncée pour activer la fonction turbo. Les 10 voyants lumineux de vitesse maximale s'allument (image 57).
Si vous travaillez à froid : Lorsque vous arrêtez d'appuyer sur la touche, la fonction turbo se désactive. Les voyants lumineux de vitesse maximale s'éteignent.
Si vous travaillez à chaud : Pour des raisons de sécurité et afin d'éviter les éclaboussures, la vitesse turbo augmente progressivement et ne fonctionne que durant quelques secondes, même si vous maintenez la touche enfoncée.
Il est impossible d'activer la fonction turbo pour les vitesses 1, 2 et 3.
La fonction turbo est la plus rapide, la plus puissante et est idéale pour broyer les aliments durs ou en grande quantité.
Une fois le temps écoulé, si vous devez encore utiliser la fonction turbo, vous devez relâcher et appuyer de nouveau sur la touche « turbo ».



Image 57

Touche activer balance (Image 58).

Appuyer sur la touche pour activer la fonction balance (Image 58).

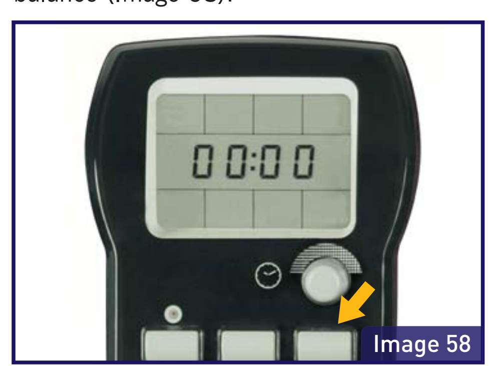


Image 58

L'écran numérique affiche le symbole de balance, ainsi que les caractères « 0 g » (Image 59).



Image 59

La balance permet de peser des ingrédients directement dans la carafe.
Placer dans la carafe le premier ingrédient à peser et vérifier le poids. Appuyer sur la touche pour mettre la balance à zéro.
Répéter l'opération afin de peser les ingrédients suivants.
Si le poids partiel ou le poids accumulé sont excessifs, le message de surcharge apparaît (Image 60).



Image 60

Si l'on retire de la carafe des ingrédients après les avoir pesés, le message de poids négatif apparaît (Image 61).



Image 61

Commande sélecteur de température (Image 63)

Cette commande n'est pas opérationnelle si vous n'avez pas sélectionné le temps de fonctionnement.

Cette fonction sert à travailler à chaud, en suivant les instructions:

1°. Sélectionner temps. Tourner la commande sélecteur de temps lentement vers la droite/gauche pour choisir le temps de fonctionnement (Image 62).

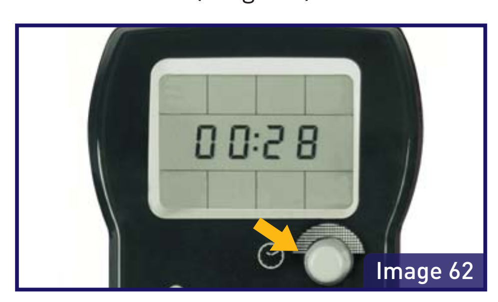


Image 62

2°. Sélectionner la température. Tourner la commande sélecteur de température lentement vers la droite/gauche pour choisir la température de chauffe. Les voyants lumineux de la température choisie s'allument en vert (Image 63).



Image 63

3°. Sélectionner vitesse. Tourner la commande sélecteur de vitesse lentement vers la droite/gauche pour choisir la vitesse de fonctionnement. Les voyants lumineux de la vitesse choisie s'allument en vert et les voyants lumineux de la température choisie s'allument en rouge. La Mycook commence à chauffer (Image 64).



Image 64

Attention. À chaud, la vitesse maximale que l'on peut choisir est 5. N'utiliser la vitesse 1 que pour faire revenir, afin d'éviter les débordements et/ou éclaboussures. Ne pas activer la fonction de chauffe lorsque la carafe est vide.

Lorsque l'opération est terminée, la Mycook émet un signal sonore d'avertissement, les icônes d'alerte et les voyants lumineux de la température sélectionnée clignotent et les

lames se mettent à tourner à la vitesse 2. (voyants lumineux verts) pour éviter que les aliments ne collent ou ne brûlent (Image 65).

Pour arrêter, tourner le sélecteur de vitesse vers la gauche jusqu'à ce que les voyants lumineux de la vitesse s'éteignent.



Image 65

IMPORTANT. TOUJOURS ARRÊTER AVEC LE SÉLECTEUR DE VITESSES.
AVANT D'OUVRIR LE COUVERCLE DE LA CARAFE, ATTENDRE QUELQUES SECONDES QUE LES LAMES SOIENT COMPLÈTEMENT ARRÊTÉES. NE JAMAIS OUVRIR LE COUVERCLE DE LA CARAFE LORSQUE LA MYCOOK EST EN MARCHE, EN RAISON DU RISQUE DE DÉBORDEMENT ET/OU DE BRÛLURES.

Commande sélecteur de vitesse (Image 66)

Tourner la commande lentement vers la droite/gauche pour choisir la vitesse de fonctionnement. Les voyants lumineux de la vitesse choisie s'allument en vert, et la Mycook se met en marche (Image 66).



Image 66

Une fois l'opération terminée, et lorsque le temps de fonctionnement a été préalablement sélectionné, la Mycook émet un signal sonore d'avertissement et les voyants lumineux de la vitesse choisie clignotent (Image 67).



Image 67

Pour arrêter, tourner le sélecteur de vitesse vers la gauche jusqu'à ce que les voyants lumineux de la vitesse s'éteignent.
La vitesse 1 (S) est particulièrement recommandée pour faire revenir.
Lorsqu'il est en marche et que la carafe ou le couvercle ne sont pas correctement fixés, l'appareil émet un signal sonore d'avertissement et l'écran numérique affiche l'icône d'alerte (Image 68).



Image 68

Important. Ne jamais utiliser la spatule de mélange à des vitesses supérieures à 5.

À chaud, la vitesse 5 est la vitesse maximale que l'on puisse choisir. Après avoir travaillé à chaud et si vous voulez travailler à froid à des vitesses supérieures à 5, il vous faut laisser refroidir la carafe et le capteur thermique (image 2). Refroidir la carafe en la passant sous le robinet, la fixer dans l'appareil et attendre un moment que le capteur thermique refroidisse.

Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil durant un certain temps :
- Arrêter l'appareil en appuyant sur l'interrupteur de mise sous/hors tension.
- Débrancher l'appareil du secteur.
- Ranger le câble dans le logement prévu à cet effet.



Nettoyage

- Débrancher l'appareil du secteur et le laisser refroidir avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Nettoyer l'appareil en le frottant avec un chiffon humidifié imprégné de quelques gouttes de détergent puis le sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits

à pH acide ou basique tels que l'eau de javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

- Ne pas laisser pénétrer de l'eau ni aucun autre liquide par les ouvertures de ventilation afin d'éviter d'endommager les parties intérieures de l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Durant le processus de nettoyage, faire attention en particulier aux lames, celles-ci sont très coupantes.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil après chaque utilisation et de retirer tous les restes d'aliments.
- Quand vous nettoyer le couvercle ou le plateau métallique, il est recommandé de démonter le joint pour le laver séparément.
- Tous les accessoires, À EXCEPTION DES LAMES, peuvent être lavés dans le lave-vaisselle. Vous pouvez également les laver à l'aide d'eau savonneuse, d'une éponge ou d'une brosse non abrasifs.
- Laver les lames avec une brosse en les passant sous l'eau du robinet afin que le contact avec l'eau ne se fasse qu'avec la partie supérieure des lames (Image 69).

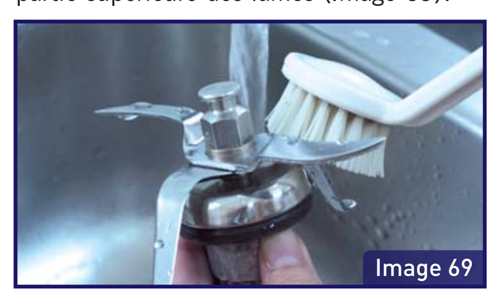


Image 69

Important. Ne jamais submerger les lames d'eau, ni les laver dans le lave-vaisselle: si de l'eau entre dans leur partie intérieure, son mécanisme interne se détériore.

- Ne pas placer la carafe dans le lave-vaisselle si les lames sont montées.
- Laver la carafe avec de l'eau chaude à laquelle vous pouvez ajouter un détergent doux.
- Vous pouvez aussi laver l'intérieur de la carafe et les lames en remplissant d'eau la carafe jusqu'à la moitié et en sélectionnant la vitesse turbo durant quelques secondes ou en chauffant préalablement l'eau avec la Mycook et en choisissant la vitesse 5.



Anomalies et résolution

L'appareil comporte des systèmes électroniques de sécurité conçus pour le protéger et pour protéger l'utilisateur en cas de surcharge ou de mauvaise utilisation, en montrant des messages d'alerte ou d'erreur sur l'écran numérique et en émettant également des signaux sonores.

ANOMALIE	MESSAGE AFFICHÉ À L'ÉCRAN NUMÉRIQUE	RÉPARATION
Lors du pesage, l'écran numérique affiche le message - - - - g.	- - - - g	Après avoir pesé, des ingrédients de la carafe ont été retirés. Appuyer sur la touche balance pour remettre à 0.
Lorsque vous pesez, l'écran numérique affiche le message 88:88.	8888	Poids partiel dépassé (2 000 g). Poids total dépassé (5 000g). Enlever des aliments de la carafe.
L'écran numérique affiche ERR4.	Err4	Éventuelle surcharge courant du moteur. Enlever des aliments de la carafe.
L'écran numérique affiche ERR5.	Err5	Éventuelle surchauffe du moteur. Laisser refroidir l'appareil.
L'écran numérique affiche ERR1, 2, 3, 6, 7, 10.	Err7	Déconnecter / connecter du secteur. Si l'erreur persiste, relever le numéro et apporter la Mycook à un service d'Assistance Technique Taurus.
L'écran numérique affiche ERR8.	Err8	Éventuelle surchauffe de l'induction. Déconnecter du réseau et retirer la carafe. Laisser refroidir.
L'écran numérique affiche ERR9.	Err9	Éventuel surchauffe de l'induction. Déconnecter du réseau et retirer la carafe. Laisser refroidir. Si l'erreur persiste, relever le numéro et apporter la Mycook à un service d'Assistance Technique Taurus.
L'écran numérique affiche ERR11.	Er11	La carafe et / ou le couvercle se sont défaits. Placer correctement le couvercle et la carafe.

ANOMALIE	RÉPARATION
Ne pèse pas ou erreur dans la pesée.	Vérifier si la balance est bloquée. Vérifier que la carafe est bien fixée et qu'elle ne s'appuie pas ou ne touche pas une autre partie.
Ne se met pas en marche.	Vérifier la connexion au secteur. Vérifier que l'interrupteur général est en position ON. Vérifier que le couvercle et la carafe sont bien fixés.
Ne chauffe pas.	Vérifier que vous avez suivi les étapes: 1° Temps sélectionné 2° Température sélectionnée. 3° Vitesse sélectionnée.
Chauffe trop.	Vérifier que la température sélectionnée est correcte. Vérifier que le capteur thermique est propre et que le contact avec la carafe est correct.
Ne fonctionne pas à des vitesses supérieures à 5.	A fonctionné à chaud et la carafe ou le capteur technique (image 2) sont très chauds. Refroidir la carafe en la passant sous le robinet, la fixer dans l'appareil et attendre un moment que le capteur thermique refroidisse.

En cas de panne, ou d'impossibilité à résoudre les anomalies en suivant les procédés décrits dans le manuel, apporter l'appareil à un Service d'Assistance
Technique autorisée. Si le branchement au secteur est endommagé, il doit être remplacé. Procéder alors comme en cas de panne.

Écologie et recyclage du produit

- Les matériaux dont l'emballage de cet appareil est constitué intègrent un programme de collecte, de classification et de recyclage. Si vous souhaitez vous en défaire, veuillez utiliser les conteneurs publics appropriés pour chaque type de matériel.
- Le produit ne contient pas de concentrations de substances considérées comme étant nocives pour l'environnement.
- Lorsque ce produit n'est plus utilisable, si vous souhaitez vous en défaire, remettez-le, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets habilité pour la collecte sélective de déchets d'appareils électriques et électroniques.

Caractéristiques techniques

- Capacité maximale de la carafe : 2 l
- Poids maximal pour une seule pesée : 2 000 g.
- Poids maximal accumulé : 5 000 g.
- Résolution : 10 g
- Exactitude : 10 g

Cet appareil est conforme à la directive 73/23/CE de basse tension ainsi qu'à la directive 89/336/CE de compatibilité électromagnétique.

taurus

taurus
Avda. Barcelona, s/n
E 25790 - OLIANA
Spain
www.taurus.es

Poids du produit (approximatif)
My Cook: G.W. 12,6 Kg
N.W. 10,0 Kg